

# Wheatwine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **52**
- SRM **14.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (64.5%)	85 %	4
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	1 kg (16.1%)	70 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.1%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (3.2%)	77 %	97
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.2%)	65.2 %	315
Dodatek	Rice Hulls	0.3 kg (4.8%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	70 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile